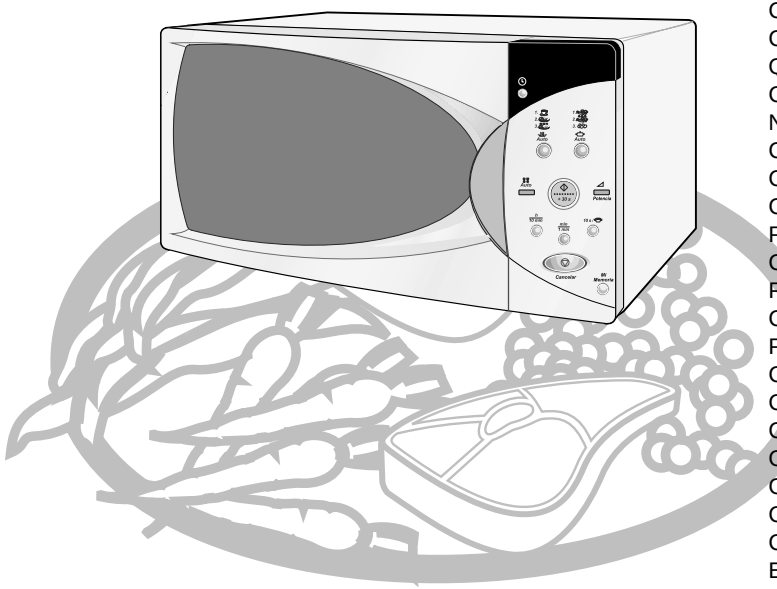
SAMSUNG

HORNO MICROONDAS

Manual de instrucciones y Guía de cocinar

M187BN



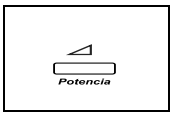
Guía de Consulta Rápida 2
Horno 2
Accesorios 3
Panel de Control 3
Cómo Usar este Manual de Instrucciones 4
Precauciones de Seguridad 4
Cómo Instalar el Horno Microondas 6
Cómo Programar la Hora 6
Cómo Funciona un Horno Microondas 7
Compruebe que el Horno Funciona Correctamente 7
Qué Hacer en Caso de Duda o si Surge un Problema 8
Cómo Cocinar / Recalentar 8
Niveles de Potencia 9
Cómo Detener la Cocción 9
Cómo Ajustar el Tiempo de Cocción 9
Característica Recalentar Automáticamente 10
Programación para Recalentar Automáticamente 10
Característica Cocción Automática 11
Programación para Cocción Automática 11
Característica Descongelamiento Automático 12
Programación para Descongelamiento Automático 12
Característica Cocción Frecuente 13
Cómo Desactivar la Alarma 13
Cómo Bloquear el Horno Microondas 13
Guía de Utensilios para Cocinar 14
Guía para Cocinar 15
Cómo Limpiar el Horno Microondas 20
Cómo Guardar y Reparar el Horno Microondas 21
Especificaciones Técnicas 21

Code No.: DE68-02180B

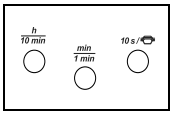
Guía de Consulta Rápida

E

Si desea cocinar algún alimento



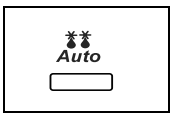
1. Ponga el alimento en el horno.
Seleccione el nivel de potencia: ◿ presionando este botón una o más veces.



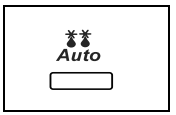
2. Selecione el tiempo de cocción presionando **10min**. **1min** o **10s** según se requiera.

3. Presione ◇ este botón.
Resultado: Comienza la cocción.
La alarma del horno suena cuatro veces cuando ha terminado la cocción.

Si desea descongelar algún alimento



1. Ponga el alimento congelado en el horno.
Pres ione **Auto** (⁂).



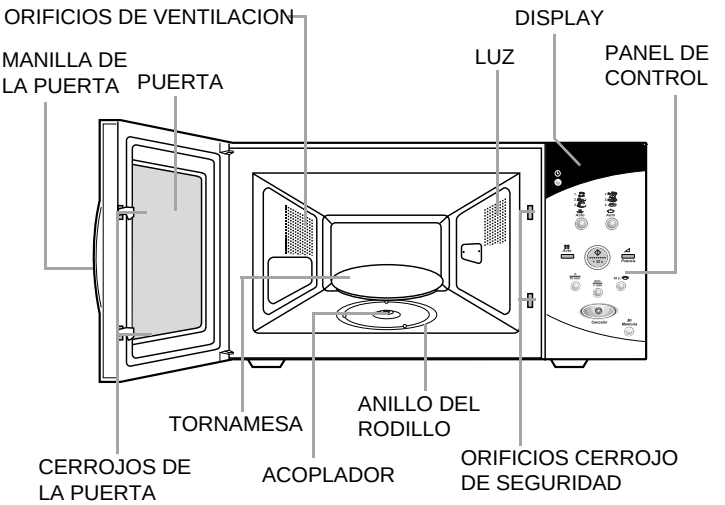
2. Seleccione el peso presionando **Auto** (⁂) según se requiera.

3. Presione ◇ este botón.

Si desea agregar un minuto extra

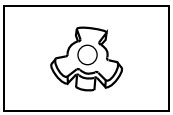
Deje el alimento en el horno.
Presione **+30s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee agregar.

Horno

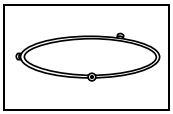


Accesorios

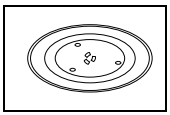
Dependiend o del modelo que haya adquirido, el horno trae varios accesorios que se pueden usar de diferentes formas.



1. **Acoplador**, ya viene instalado en el eje del motor que está en la base del horno.
   Propósito: El acoplador hace girar la tornamesa.



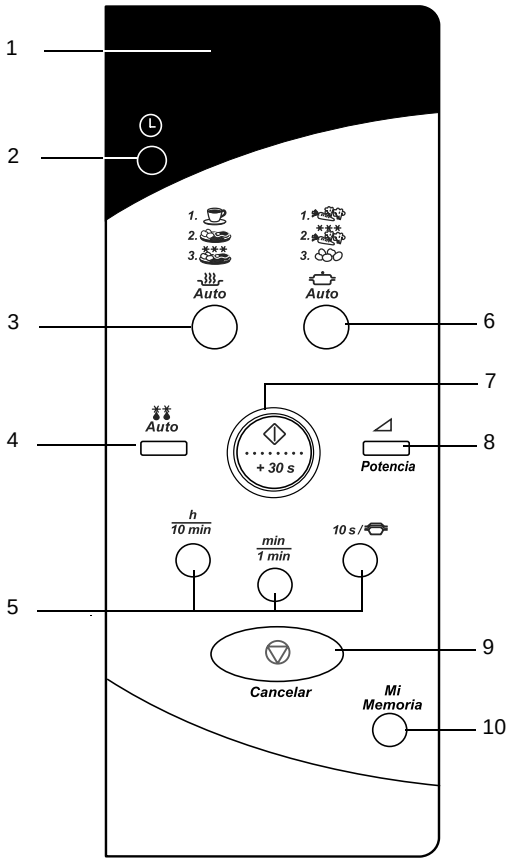
2. **Anillo del Rodillo**, se pone al centro del horno.
   Propósito: El anillo del rodillo soporta la tornamesa.



3. **Tornamesa**, se pone sobre el anillo del rodillo haciendo calzar el centro en el acoplador.
   Propósito: La tornamesa es la principal superficie de cocción; se puede sacar fácilmente para limpiarla.

☛ **NO** haga funcionar el horno microondas sin el anillo del rodillo ni la tornamesa.

Panel de Control



1. DISPLAY
2. PROGRAMACION RELOJ
3. SELECCION RECALENTAR AUTOM.
4. CARACTER. DESCONGELAR AUTOM.
5. PROGRAMACION HORA
6. SELECCION COCCION AUTOMAT.
7. BOTON START
8. PROGRAMAC. NIVELES DE POTENCIA
9. BOTON STOP/ CANCELAR
10. BOTON CUSTOM COOK (Mi Memoria)

E

Cómo Usar este Manual de Instrucciones

Usted acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El Manual de Instrucciones contiene valiosa información acerca de cómo cocinar en el horno microondas:

- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accessorios y utensilios adecuados***
- ***Utiles consejos para cocinar***

Al principio del manual usted encontrará una guía de consulta rápida que explica las tres operaciones básicas para cocinar:

- ***Cómo cocinar***
- ***Cómo descongelar***
- ***Cómo agregar tiempo extra de cocción***

Al principio del manual usted encontrará ilustraciones del horno, y lo que es aun más importante, del panel de control, para que pueda encontrar los botones más fácilmente.

Los procedimientos paso a paso utilizan dos símbolos diferentes.

☛ **Importante** ✉ **Nota**

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A UNA EXCESIVA ENERGIA DE MICROONDAS

No acatar las siguientes precauciones de seguridad podría causar una exposición nociva a energía de microondas.

(a) Bajo ninguna circunstancia se debería intentar hacer funcionar el horno con la puerta abierta o interferir los cerrojos de seguridad (cerrojos de la puerta) ni introducir objetos en los orificios de los cerrojos de seguridad.

(b) No ponga ningún objeto entre la puerta del horno y la parte fronta l, tampoco permita que se acumulen residuos de alimentos o detergente en la superficie sellante. Verifique que se mantengan limpias la puerta y las superficies sellantes de la puerta limpiándolas con un paño mojado y luego con uno seco y suave.

(c) Si el horno está dañado, no lo haga funcionar hasta que haya sido reparado por un técnico calificado en microondas y capacitado por el fabricante.
Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que los siguientes elementos no presenten desperfectos:
(1) Puerta, sellos de la puerta y superficies sellantes
(2) Bisagras de la puerta (rotas o sueltas)
(3) Cable

(d) El horno sólo debería ser ajustado o reparado por un técnico debidamente calificado en microondas y capacitado por el fabricante.

Precauciones de Seguridad

Importantes Instrucciones de Seguridad.

Léalas con cuidado y guárdelas para futura referencia.

Antes de cocinar alimentos o líquidos en el horno microondas, verifique que se tomen las siguientes precauciones de seguridad.

1. **NO** use utensilios metálicos en el horno microondas:
- Envases metálicos
- Vajilla con bordes dorados o plateados
- Brochetas, tenedores, etc.

Razón: Puede producirse arco eléctrico o chispas que pueden dañar el horno.

2. **NO** caliente:
- Botellas, frascos o envases cerrados herméticamente o sellados al vacío.
  Ej: Frascos con alimento para bebés
- Alimentos con cáscaras.
  Ej: Huevos, nueces con cáscara s, tomates

Razón: El aumento de presión puede hacerlos explotar.
Consejo: Saque las tapas y pinche las cáscaras, bolsas, etc.

3. **NO** haga funcionar el horno microondas cuando esté vacío.
Razón: Se podrían dañar las paredes del horno.
Consejo: Deje siempre un vaso con agua dentro del horno. El agua absorberá las microondas si el horno se pone a funcionar acciden-talmente estando vacío.

4. **NO** tape las ranuras posteriores de ventilación con paños o papel.
Razón: Los paños o el papel pueden encenderse al salir el aire caliente del horno.

5. **SIEMPRE** use guantes para el horno para sacar un plato del horno.
Razón: Algunos platos absorben microondas y el calor siempre pasa del alimento al plato., por lo tanto, los platos están calientes.

6. **NO** toque los elementos calefactores o las paredes interiores del horno.
Razón: Las paredes pueden estar lo bastante calientes como para quemar, aun después de terminada la cocción, aunque no parezcan estarlo. No permita que materiales inflamables entren en contacto con ningún área interior del horno. Primero, deje enfriar el horno.

7. Para reducir el riesg o de incendio en la cavidad del horno:
- No guarde materiales inflamables en el horno
- Saque las amarras de alambre de las bolsas plásticas o de papel
- No use el horno microondas para secar diarios
- Si sale humo, mantenga la puerta cerrada y desenchufe o desconecte el horno del tomacorriente.

Precauciones de Seguridad (continuación)

8. Tenga especial cuidado cuando caliente líquidos y alimentos para bebés.
- SIEMPRE deje transcurrir un tiempo de espera de por lo menos 20 segundos después que el horno ha sido desconectado para que se regule la temperatura.
- Revuelva mientras calien ta, si es necesario, y SIEMPRE después de calentar.
- Tenga cuidado al tomar el envase después de calentar. Se podría quemar si el envase está demasiado caliente.
- Existe el riesgo de una erupción retardada de la ebullición.
- Para evitar una ebullición retardada y una posible quemadura, se debería poner una cuchara plástica o una vara de vidrio dentro de las bebidas y revolver antes, durante y después de calentar.
  Razón: Al calentar líquidos, el punto de ebullición se puede retardar, esto significa que la ebullición eruptiva puede comenzar después de sacar el envase del horno, y usted se podría quemar.
- En caso de quemadura, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Introduzca el área quemada en agua fría por lo menos 10 minutos.
  * Cubra con una venda limpia y seca.
  * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- **NUNCA** llene los envases hasta el borde y elija envases con la boca más ancha que la base para evitar que el líquido hirviendo se derrame. Las botellas con cuellos angostos también pueden explotar si se sobrecalientan
- **SIEMPRE** compruebe la temperatura del alimento o leche del bebé antes de alimentarlo.
- **NUNCA** caliente el biberón del bebé con el chupete puesto, porque la botella puede explotar si se sobrecalienta.

9. Tenga cuidado de no dañar el cable eléctrico.
- No introduzca el cable eléctrico o el enchufe en el agua y mantenga el cable eléctrico alejado de superficies calientes.
- No haga funcionar este artefacto si el cable o el enchufe están dañados.

10. Al abrir la puerta del horno, hágalo a una distancia prudente.
Razón: El aire o vapor caliente emanado podría causar quemaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.
Razón: Las partículas de alimento o salpicaduras de aceite que se adhieren a las paredes y al piso dañan la pintura y reducen su eficiencia.

12. Se puede oir “chasquidos” durante el funcionamiento (especialmente cuando el horno está descongelando).
Razón: Este sonido es normal cuando cambia la salida de energía eléctrica.

13. Cuando el horno microondas está funcionando sin carga, por seguridad se cortará automáticalmente la energía. Puede funcionar normalmente después de transcurridos 30 minutos.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Durante la cocción, se debería mirar dentro del horno ocasionalmente cuando se esté calentando o cocinando alimentos en envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles.

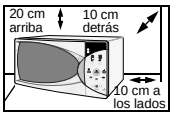
IMPORTANTE

NUNCA se debería permitir a los niños pequeños usar el horno o jugar con él. Tampoco se les debería dejar de vigilar cuando estén cerca del horno funcionando. No se deberían dejar o esconder sobre el horno objetos de interés para los niños.

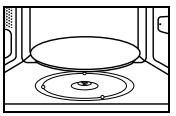
E

Cómo Instalar el Horno Microondas

Ponga el horno sobre una superficie plana y nivelada lo suficientemente firme para soportar el peso del horno.



1. Al instalar el horno, compruebe que haya una ventilación adecuada dejando por lo menos 10 cm (4 pulgadas) de espacio detrás y a los costados del horno, y 20 cms.(8 pulgadas) en la parte superior.



2. Saque todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el anillo del rodillo y la tornamesa. Compruebe que la tornamesa gire libremente.

3. Este horno microondas debe estar en una posición en que el enchufe esté accesible.

☛ **Nunca** bloquee los orificios de ventilación del aire porque el horno se puede sobrecalentar y desconectarse automáticamente. Se mantendrá inoperativo hasta que se haya enfriado suficientemente.

☛ Para su seguridad personal, enchufe el cable en un tomacorriente de 3 clavijas, 220 Volts, 50Hz, de CA, conectado a tierra. Si el cable de este artefacto está dañado, se debe cambiar por un cable especial. Para cambiarlo, contacte al distribuidor local.

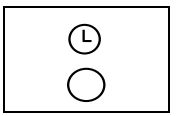
☛ **No** instale el horno microondas en un ambiente caluroso o húmedo, como cerca de un horno tradicional o radiador. Se deben respetar las especificaciones del suministro eléctrico del horno, y cualquier extensión del cable que se use debe ser r del mismo estandar del cable que trae el horno. Limpie el interior y el sello de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno por primera vez.

Cómo Programar la Hora

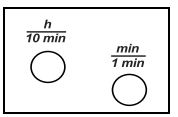
El horno microondas tiene un reloj incorporado. La hora se puede programar en un formato de 24- horas o 12- horas. El reloj se debe programar:

- ***Al instalar el horno microondas por primera vez.***
- ***Después de un corte de energía eléctrica.***

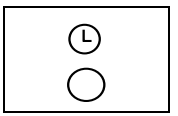
✉ No olvide volver a programar el reloj al cambiar al horario de verano o de invierno y vice versa.



1. **Para ver la hora en...** **Presione el botón** ◷
Formato de 24 horas — Una vez
Formato de 12 horas — Dos veces



2. Ponga la hora con el botón **h**, y los minutos con el botón **min**.



3. Cuando la hora sea la correcta, presione ◷ este botón nuevamente para que el reloj empiece a funcionar.
Resultado: La hora aparece en el display cuando no se esté usando el horno microondas.

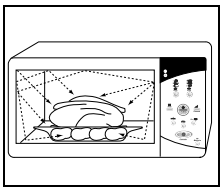
Cómo Funciona un Horno Microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia; la energía liberada permite cocinar o recalentar alimentos sin que cambien de forma o de color.

El horno microondas se puede usar para :

- ***Descongelar***
- ***Cocinar Automáticamente***
- ***Recalentar Automáticamente***
- ***Cocinar***

Principio de Cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón son distribuidas uniformemente cuando el alimento gira en la tornamesa. Así, el alimento se cuece en forma pareja.

2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta una profundidad de cerca de 1 pulg. (2.5 cm). La cocción continúa al disiparse el calor dentro del alimento.

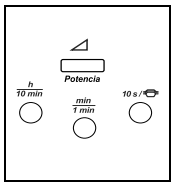
3. Los tiempos de cocción varían de acuerdo al utensilio usado y a las propiedades del alimento :
- Cantidad y densidad
- Contenido de agua
- Temperatura inicial (refrigerado o no)

☞ Como el centro del alimento se cuece por disipación del calor, la cocción continúa aún después de haberlo sacado del horno. Por lo tanto, se deben respetar los tiempos de espera especificados en las recetas y en este manual para asegurar:
- Una cocción pareja del alimento hasta el centro
- La misma temperatura en todo el alimento

Compruebe que el Horno Funciona Correctamente

Los siguientes procedimientos le permiten comprobar que el horno está siempre funcionando correctamente.

Primero, ponga una fuente con agua en la tornamesa y cierre la puerta.



1. Presione ◿ este botón y programe un tiempo de 4- 5 minutos presionando el botón 1min el número de veces a propriado.

2. Presione ◈ este botón.
Resultado: El horno calienta el agua por 4 a 5 minutos. Luego, el agua debería estar hirviendo.

✉ El horno debe enchufarse en un tomacorriente mural apropiado. La tornamesa debe estar en su posición en el horno. Si se usa un nivel de potencia que no sea el máximo, el agua demorará más en hervir.

Qué Hacer en Caso de Duda o si Surge un Problema

Si tiene alguno de los siguientes problemas, aplique estas soluciones:

- Esto es normal.
  - Hay condensación dentro del horno
  - Fluye aire alrededor de la puerta y en el exterior del gabinete
  - Hay un reflejo de luz alrededor de la puerta y en el exterior del gabinete
  - E scapa vapor alrededor de la puerta y por los orificios de ventilación

- El horno no parte al presionar el botón ◇
  - ¿Está bien cerrada la puerta ?

- El alimento no está cocido
  - ¿Programó correctamente el timer y/ o presionó ◇ este botón?
  - ¿Está cerrada la puerta?
  - ¿Se sobrecargó el circuito eléctrico haciendo saltar un fusible o accionar un interruptor ?

- El alimento está sobrecocido o semi- crudo
  - ¿Se programó el tiempo de cocción apropiado para el tipo de alimento ?
  - ¿Se escogió un nivel de potencia adecuado ?

- Hay chispas y crujidos dentro del horno (arco)
  - ¿Usó utensilios con bordes metálicos ?
  - ¿Quedó algún tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno ?
  - ¿Está el papel aluminio muy cerca de las paredes interiores ?

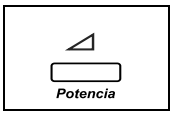
- El horno porduce interferencia con aparatos de radio o televisión
  - Se puede observar una ligera interferencia en l televisores o radios cuando el horno está funcionando. Esto e s normal. Para solucionar este problema, instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
  - Si se detecta interferencia producida por el microprocesador del horno, se puede reprogramar el display del horno. Para solucionar este problema, desconecte el enchufe y vuelva a conectarlo. Reprograme la hora.

✉ Si estas indicaciones no le permiten resolver el problema, contacte al distribuidor local o al servicio post- venta de SAMSUNG.

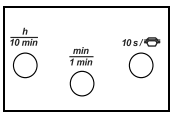
Cómo Cocinar / Recalentar

El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar los alimentos. Revise SIEMPRE la programación de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

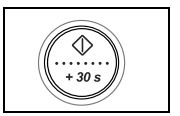
Primero, ponga el alimento en el centro de la tornamesa. Luego, cierre la puerta.



1. Presione ◿ este botón.
Resultado: En el display aparecen la indicación 850W (potencia máxima de cocción) :
Seleccione el nivel de potencia apropiado presionando e l botón ◿ nuevamente hasta que el wattaje correspondiente aparezca en el display. Consulte la tabla niveles de potencia.



2. Programe el tiempo de cocción presionando el botón **10min**. **1min** y **10s**.



3. Presione ◇ este botón.
Resultado: La luz del horno se enciende y la tornamesa comienza a girar.
Comienza la cocción, y cuando ha terminado la alarma del horno suena cuatro veces.

☛ **Nunca** encienda el horno microondas cuando esté vacío.

✉ Si desea calentar una comida por un período corto de tiempo a la potencia máxima (850W), simplemente presione el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empieza a funcionar inmediatamente.

Niveles de Potencia

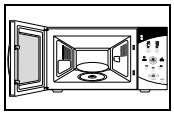
Se puede elegir entre los siguientes niveles de potencia.

Nivel de Potencia	Salida
HIGH (ALTO)	850 W
MEDIUM HIGH (MEDIO ALTO)	600 W
MEDIUM (MEDIO)	450 W
MEDIUM LOW (MEDIO BAJO)	300 W
DEFROST( ) (DESCONGELAR)	180 W
LOW (BAJO)	100 W

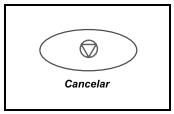
✉ Al seleccionar un nivel de potencia más alto, se debe disminuir el tiempo de cocción. Al seleccionar un nivel de potencia más bajo, se debe aumentar el tiempo de cocción.

Cómo Detener la Cocción

Para verificar la cocción, ésta se puede detener en cualquier momento.



1. Para detenerla en forma temporal:
Abra la puerta.
Resultado: La cocción se detiene. Para reanudarla, cierre la puerta y presione ◇ nuevamente.



2. Para detenerla c ompletamente:
Presione ▽ este botón.
Resultado: La cocción se detiene.
Si quiere cancelar la programación de cocción, presione **Cancelar**(▽).

☛ Se puede cancelar cualquier programación antes de comenzar a cocinar, presionando **Cancelar** ▽ .

Cómo Ajustar el Tiempo de Cocción

Se puede aumentar el tiempo de cocción presionando el botón +30s una vez por cada 30 segundos que se agregarán.

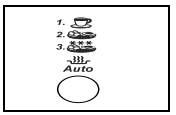
Presione el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos que se agregarán.

E

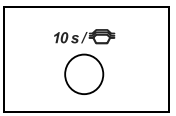
Característica Recalentar Automáticamente

La característica Recalentar Automáticamente tiene 3 tiempos de cocción pre- programados. N o es necesario programar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Presionando el botón 10s/ se ajusta el número de porciones.

Primero, ponga el alimento al centro de la tornamesa y luego cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar presionando **Auto Reheat** ( ) una o más veces.



2. Seleccione el tamaño de la porción presionando **10s /** estos botones. (Consulte la tabla).

3. Presione ◇ este botón.
Resultado: Comienza la cocción. Al terminar :
1) La alarma del horno suena cuatro veces.
2) La señal que recuerda el término suena 3 veces (cada un minuto)
3) La hora actual reaparece en el display.

✉ Use sólo utensilios aptos para microondas.

Programación para Recalentar Automáticamente

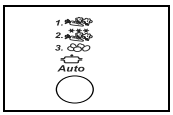
La tabla siguiente presenta los diversos programas ( ) para Recalentar Automáticamente, las cantidades, tiempos de espera y recomendaciones apropiadas.

Botón	Alimento	Tamaño Porción	Tiempo de Espera	Recomendaciones
1.	**Bebidas** (café, leche, té, agua a temperatura ambiente)	150ml (1 taza) 250ml (1 tazón)	1- 2 min.	Vierta en una taza de cerámica y recaliente destapado. Ponga la taza (150 ml) o el tazón (250ml) al centro de la tornamesa. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de espera.
2.	**Comida Prepar.** (refrigerada)	300-350g 400-450g	3 min.	Ponga en un plato de cerámica y cubra con film adherente para microondas. Este programa es apto para comidas con 3 compo-ponentes (por ej., carne con salsa verduras y acompañamientos, tales como papas, arroz o pastas).
3.	**Comida Prepar.** (congelada)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Verifique que el envase de la comida preparada congelada sea apto para microondas. Perfore el film que la cubre. Ponga la comida preparada congelada al centro. Este programa es apto para comidas preparadas congeladas de 3 componentes (por ejemplo: carne con salsa, verduras y algún acompañamiento tal como papas, arroz o pasta).

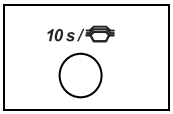
Característica Cocción Automática

La característica Cocción Automática tiene 3 tiempos de cocción pre-programados. No hay que programar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia. Presionando este botón : 10s/ se ajusta el número de porciones.

Primero, ponga el alimento al centro de la tornamesa. Luego, cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar presionando **Auto Cook** ( ) una o más veces.



2. Seleccione el tamaño de la porción presion nando **10s /** (Consulte la tabla)

3. Presione ◇ este botón.
Resultado: Comienza la cocción. Al terminar :
1) La alarma del horno suena cuatro veces.
2) La señal recordatoria del término suena 3 veces (cada un minuto)
3) La hora actual reaparece en el display.

✉ Use sólo utensilios aptos para microondas.

Programación para Cocción Automática

La siguiente tabla presenta los diversos programas ( ) de Cocción Automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones.

Botón	Alimento	Tamaño Porción	Tiempo de Espera	Recomendaciones
1.	**Verduras Frescas**	100-150g 200-250g 300-350g 400-450g 500-550g	3 min.	Pese las verduras después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en trozos similares. Póngalas en una fuente de vidrio con tapa. Agregue 30ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 100- 250 grs. Agregue 45 ml (3- 4 cucharadas) para 300- 550 grs. Revuelva después de cocinar.
2.	**Verduras Congeladas**	100-150g 200-250g 300-350g 400-450g 500-550g	3-4 min.	Pese las verduras congeladas (-18°C) y póngalas en una fuente de pyrex de tamaño adecuado, con tapa. Para cocinar 100- 350 grs. agregue 15 ml (1 cucharada) de agua. Para 400- 550 grs. agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua. Revuelva después de cocinar y antes de servir. Este programa es apto para arvejas, maíz dulce, brócoli, coliflor y verduras mixtas, tales como arvejas, zanahorias y coliflores.
3.	**Papas Peladas**	100-150g 200-250g 300-350g 400-450g 500-550g	3 min.	Pese las papas después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en trozos similares. Póngalas en una fuente de vidrio con tapa. Agregue 30 ml (2- 3 cucharadas) de agua para cocinar 100- 250 grs. Agregue 45 ml (3- 4 cucharadas) para 300- 550 grs.

E

E

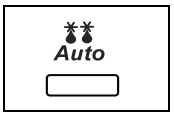
Característica Descongelamiento Automático

El Descongelamiento Automático permite descongelar carne, aves o pescado.

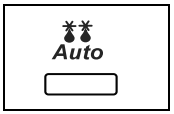
El tiempo y el nivel de potencia se programan automáticamente.

✉ Use sólo utensilios aptos para microondas.

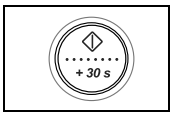
Primero, ponga el alimento congelado al centro de la tornamesa. Luego, cierre la puerta.



1. Pres ione **Auto**(⁑).
Resultado: Esta indicación aparece en el display: 200



2. Seleccione el peso presionando **Auto**(⁑).
Es posible programar hasta un máximo de 1500g.



3. Presiones ⏀ este botón.
Resultado:

- Comienza el descongelamiento.
- La alarma suena a la mitad del desconge-miento para recordarle dar vuelta el alimento.
- Presione ⏀ otra vez para terminar de descongelar.

✉ También se puede n descongelar alimentos manualmente. Para hacerlo, seleccione la función cocinar/ recalentar en microondas con un nivel de potencia de 180W. Consulte más detalles en la sección titulada "Cocinar/ Recalentar" en la página 8.

Programación para Descongelamiento Automático

Antes de descongelar, saque todo el material de envoltura.

Ponga los alimentos congelados en la tornamesa.

Dé vuelta el alimento cuando suene la alarma del horno.

Mantenga el tiempo de espera correspondiente después de terminado el Descongelamiento Automático.

Alimento	Porción	Tiempo de Espera	Recomendación
Carne	200-1500g	20-60 min	Cubra los bordes con papel de aluminio.
Aves	200-1500g	20-60 min	Dé vuelta el alimento cuando suene la
Pescado	200-1500g	20-50 min	alarma del horno.

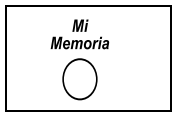
✉ Seleccione la fución descongelamiento con un nivel de potencia de 180W si desea descongelar manualmente.
Consulte más detalles acerca del descongelamiento m anual y del tiempo de descongelamiento en la página 19.

Característica Cocción Frecuente

Si usted cocina o recalienta con frecuencia los mismos tipos de comidas, puede guardar los tiempos de cocción y los niveles de potencia en la memoria del horno para que no tenga que volver a programarlos.

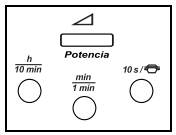
Se pueden guardar dos programaciones diferentes.

Cómo Guardar la Programación



1. Para programar la... — Presione el botón Custom Cook(Mi Memoria)

Primera programación — Una vez (el display es P1)
Segunda programación — Dos veces (el display es P2)

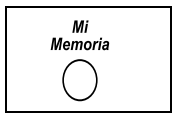


2. Programe su programa para cocin ar en la forma habitual (tiempo de cocción y nivel de potencia) s i es necesario.

3. Presione ◇ este botón.
Resultado: Su programación ya está guardada en la memoria del horno.

Cómo usar las programaciones

Primero, ponga el alimento al centro de la tornamesa y cierre la puerta.



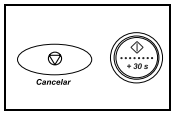
1. Para programar la... — Presione el botón Custom Cook(Mi Memoria)

Primera programación — Una vez (el display es P1)
Segunda programación — Dos veces (el display es P2)

2. Presione ◇ este botón.
Resultado: El alimento se cocina como se programó.

Cómo Desactivar la Alarma

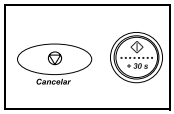
La alarma se puede desactivar cuando se desee.



1. Presione ▽ y ◇ al mismo tiempo.
Resultado:

- La siguiente indicación aparece en el display.

- La alarma no sonará cada vez que se presione un botón.



2. Para reponer la alarma, presione ▽ y ◇ nuevamente al mismo tiempo.
Resultado:

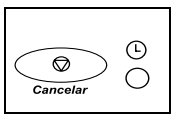
- La siguiente indicación aparece en el display.

- El horno funciona nuevamente con la alarma activada.

Cómo Bloquear el Horno Microondas

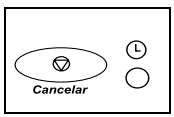
El horno microondas trae incorporado un programa especial de Seguridad para Niños que permite "bloquear" el horno para que los niños y aquellas personas no familiarizadas con su uso no puedan hacerlo funcionar accidentalmente.

El horno se puede bloquear en cualquier momento.



1. Presione ▽ y ◷ al mismo tiempo.
Resultado:

- El horno queda bloqueado (no se puede seleccionar ninguna función).
- El display indica “L”.



2. Para desbloquear, presione ▽ y ◷ nuevamente al mismo tiempo.
Resultado: El horno se puede usar normalmente.

Guía de Utensilios para Cocinar

E

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben penetrarlos sin ser reflejadas o absorbidas por el utensilio usado.

Por lo tanto, se debe tener cuidado al elegir los utensilios. Si están rotulados como aptos para microondas, no hay que preocuparse.

En la lista siguiente aparecen los diversos tipos de utensilios e indica si se deberían usar y cómo usarlos en un horno microondas.

Utensilio	Apto para Microondas	Comentarios
Papel Aluminio	✓ ✗	Se puede usar en pequeñas cantidades para proteger áreas de la sobre cocción. Puede producirse arco si el papel alumi-nio está muy cerca de la pared del horno o si se usa en gran cantidad.
Plato para Dorar	✓	No precaliente por más de ocho minutos.
Loza y greda	✓	La porcelana, cerámica, loza vidriada y porcelana translúcida son generalmente aptas si no tienen ribete metálico.
Platos desechables de cartón y poliester	✓	Algunos alimentos congelados vienen en estos platos.
Envase para comida rápida		
• Vasos de poliestireno	✓	Se puede usar para calentar alimentos. El sobrecalentamiento podría derretir el poliestireno.
• Bolsas de papel o papel de diario	✗	Puede encenderse.
• Papel reciclado o ribetes metálicos Vajilla de cristal	✗	Puede producir arco.
Vajilla de cristal		
• Para el horno y servir	✓	Se puede usar si no está decorada a con ribete metálico.
• Vajilla fina	✓	Apta para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede quebrar o trizar si se calienta súbitamente.
• Envases de vidrio	✓	Se les debe sacar la tapa. Apto sólo para calentar.
Metálicos		
• Fuentes	✗	Pueden producir arco o causar incendio.
• Amarras metálicas para bolsas freezer	✗	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas y toallas absorbentes	✓	Para tiempos breves de cocción y calentar También para absorber exceso de humedad
• Papel reciclado	✗	Puede producir arco.
Plásticos		
• Envases	✓	Particularmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos se pueden deformar o descolorar a altas temperaturas. No use plástico de melamina.
• F ilm adherente	✓	Se puede usar para retener humedad. No debería tocar el alimento. Se debe tener cuidado al sacar el film porque podría escapar vapor caliente.
• Bolsas para freezer	✓ ✗	Sólo si son hervibles o aptas para el horno. No deberían ser herméticas. Perforar con un tenedor si es necesario.
Papel encerado o papel mantequilla	✓	Se puede usar para retener humedad y evitar salpicaduras.

Guía para Cocinar

MICROONDAS

La energía microondas penetra el alimento atraida y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas del alimento se muevan rápidamente. El movimiento rápido de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cuece el alimento.

COCINAR

Utensilios para cocinar en microondas :
Para una máxima eficiencia, los utensilios deben permitir que la energía microodas traspase el alimento. El metal, como acero inoxidable, aluminio y cobre refleja las microondas, pero también pueden penetrar la cerámica, vidrio, porcelana, plástico, papel y madera, por lo que nunca se debe cocinar en utensilios metálicos.

Alimentos aptos para ser cocinados en microondas :
Muchos tipos de alimentos son aptos para ser cocinados en microondas, incluyenverduras, frutas, pastas, arroz, granos, porotos, pescados y carnes frescos o congelados. Las salsas, flanes, sopas, budines al vapor, conservas y chutneys también se pueden preparar en el horno microondas. En general, cocinar en microondas es ideal para cualquier alimento que se prepararía normalmente en un horno, por ej., derretir mantequilla o chocolate (ver capítulo con consejos, técnicas y sugerencias).

Tapar durante la cocción
Es muy importante tapar el alimento durante la cocción, porque el agua evaporada se convierte en vapor lo que contribuye al proceso de cocción. Los alimentos se pueden tapar de diferentes formas : por ej., con un plato de cerámica, una tapa plástica o film adherente apto para microondas.

Tiempo de espera
Una vez terminada la cocción, es importante mantener el tiempo de espera para permitir que la temperatura se nivele dentro del alimento.

Guía para cocinar verduras congeladas

Use una fuente de pyrex adecuada, con tapa. Cocine tapado p or el tiempo mínimo. Ver tabla. Continúe cocinando para obtener el resultado deseado. Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocinado. Después agregue sal, hierbas o mantequillla. Tape durante el tiempo de espera.
.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min.)	Instrucciones
Espinacas	150g	600W	5-6	2-3	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Brócoli	300g	600W	8½-9½	2-3	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Arvejas	300g	600W	7½-8½	2-3	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Porotos Verdes Beans	300g	600W	9-10	2-3	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Verduras Mixtas (zanahorias/ arvejas/ maíz)	300g	600W	7½-8½	2-3	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Verduras Mixtas (Estilo chino)	300g	600W	8-9	2-3	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.

Guía para Cocinar(continuación)

Guía para cocinar verduras frescas

Use una fuente adecuada de pyrex con tapa.. Agregue 30- 45 ml de agua fría (2-3 cdas.) por cada 250 grs., salvo que se recomiende otra cantidad de agua. Ver tabla. Cocine tapado por el tiempo mínimo. Continúe cocinando hasta obtener el resultado deseado. Revuelva una vez durante y después de cocinar. Después agregue sal, hierbas o mantequilla. Tape durante el tiempo de espera de 3 min.

Sugerencia: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Mientras más pequeños se corten, más rápido se cocinarán.

Todas las verduras frescas se deberían cocer a la potencia máxima de (850W).

Alimento	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min.)	Instrucciones
Brócoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Prepare ramitos de igual tamaño.Distribuya los tallos al centro.
Coles de Bruselas	250g	5½-6½	3	Agregue 60- 75 ml (5- 6 cdas.) de agua.
Zanahorias	250g	4½-5	3	Corte las zanahorias de igual tamaño.
Coliflor	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Prepare ramitos de igual tamaño. Corte los más grandes en mitades. Distribuya los tallos al centro.
Zapallitos Ital.	250g	3½-4	3	Corte los zapallitos en rodajas. Agregue 30 ml (2 cdas.) de agua o un poco de mantequilla. Cocine a punto.
Berenjenas	250g	3½-4	3	Corte las berenjenas en tajadas finas y rocíe con 1 cda. de jugo de limón.
Puerros	250g	4½-5	3	Corte los puerros en tajadas gruesas.
Champiñones	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Prepare los champiñones enteros o trozados. No agregue agua. Rocíe con jugo de limón. Aliñe con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250g	5½-6	3	Corte las cebollas en tajadas o en mitades. Agregue 15 ml (1 cda.) de agua.
Pimentones	250g	4½-5	3	Corte los pimentones en tajadas finas.
Papas	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos iguales.
Repollo	250g	5-5½	3	Corte el repollo en cubos pequeños.

Guía para cocinar arroz y pastas

Arroz: Use una fuente grande de pyrex con tapa. El arroz dobla su volumen durante la cocción. Cocine tapado.
Después de transcurrido el tiempo de cocción, revuélvalo antes del tiempo de espera y agregue sal o hierbas y mantequilla.
Observación: es posible que el arroz no haya absorbido toda el agua después de terminado el tiempo de cocción.

Pastas: Use una fuente grande de pyrex. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado.
Revuelva ocasionalmente durante y después de cocinar. Tape durante el tiempo de espera y luego escurra bien.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (pre-cocido)	250g	850W	16½-17½	5	Agregue 500 ml. agua fría.
Arroz Integral (pre-cocido)	250g	850W	21½-22½	5	Agregue 500 ml. agua fría
Arroz Integral	250g	600W	21½-22½	10	Agregue 600 ml. agua fría
Arroz Mezclado (blanco + integral)	250g	850W	17½-18½	5	Agregue 500 ml. agua fría
Maíz Mezclado (arroz + grano)	250g	850W	18½-19½	5	Agregue 400 ml. agua fría
Pasta	250g	850W	11-12	5	Agreg. 1000 ml ag. caliente.

Guía para Cocinar(continuación)

RECALENTAR

El horno microondas recalienta los alimentos en un a fracción del tiempo que demoran normalmente los hornos convencionales.
Use como guía los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la tabla siguiente. La tabla considera líquidos a temperatura ambiente de +18 a +20°C apro-ximadamente, o alimentos refrigerados a una temperatura de +5 a +7°C.

Distribuir y tapar
Evite recalentar trozos grandes, como carne para asado;, tienden a sobrecocerse y secarse antes que se caliente el centro Es mejor recalentar trozos pequeños.

Niveles de potencia y revolver
Algunos alimentos se pueden recalentar usando una potencia de 850 W, mientras otros deberían recalentarse usando 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Para guiarse, revise las tabla s. E n general, es mejor recalentar los alimentos usando un nivel de potencia menor, si el alimento es delicado, si son grandes cantidades, o si es posible que se calienten muy rápidamente (pasteles de fruta, por ejemplo).

Para tener mejores resultados, revuelva bien o dé vuelta el alimento mientras recalienta. Vuelva a revolver antes de servir.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos y alimentos para bebés. Para evitar la ebullición eruptiva de líquidos, y posibles quemaduras, revuelva antes, durante y después de calentar. Déjelos dentro del horno durante el tiempo de espera. Re-comendamos poner una cuchara plástica o una vara de vidrio dentro de los líquidos. Evite sobrecalentar (y, por lo tanto, estropear) los alimentos.
Es preferible poner menos tiempo de cocción y agregar tiempo extra para calentar, si es necesario.

Calentar y tiempos de espera
Al recalentar alimentos por primera vez, e s útil a notar el tiempo que tomó hacerlo para futura referencia.

Compruebe siempre que el alimento recalentado esté totalmente caliente.

Después de recalentar, deje reposar el alimento unos momentos para que la temperatura se nivele.
El tiempo de espera recomendado después de recalentar es de 2- 4 minutos, salvo que se recomiende otro en la tabla.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos y alimentos para bebés. Consulte también el capítulo con precauciones de seguridad.

RECALENTAR LIQUIDOS

Deje siempre un tiempo de espera de por lo menos 20 segundos después de apagar el horno para permitir que la temperatura se nivele. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE después de calentar. Para evitar la ebullición eruptiva, y posibles quemaduras, se debería poner una cuchara o vara de vidrio dentro de las bebidas y revolver antes, durante y después de calentar.

RECALENTAR ALIMENTOS PARA BEBES

ALIMENTO PARA BEBES :
Vierta en un plato hondo de cerámica. Cubra con tapa plástica. ¡Revuelva bien después de recalentar! Deje reposar 2- 3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y verifique la temperatura. Temperatura recomendada para servir : 30- 40°C.

LECHE PARA BEBES :
Vierta la leche en una botella de vidrio esterilizada. Recaliente sin tapar. Nunca caliente el biberón con el chupete puesto, porque la botella puede explotar si se sobrecalienta. ¡Agite bien antes del tiempo de espera y nuevamente antes de servir !
Siempre compruebe cuidadosamente la temperatura de la leche o del alimento del bebé antes de alimentarlo. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37°C.

OBSERVACION:
Para evitar quemaduras, el alimento del bebé necesita especialmente ser revisado con mucho cuidado antes de servirlo.
Use los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como guía para recalentar.

Guía para Cocinar(continuación)

Cómo Recalentar Alimentos y Leche para Bebés

Para recalentar, use como pautas los niveles de potencia y tiempos de esta tabla.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo	Tiempo de Espera (min.)	Instrucciones
Alimento para bebés (verduras + carne)	190g	600W	20-30 seg	2-3	Vierta en un plato hondo de cerámica..Cocine tapado.Revuelva después de cocinar. Espere 2- 3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique con cuidado la temp.
Porridge para bebé (grano + leche + fruta)	190g	600W	10-20 seg	2-3	Vierta en un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después de cocinar. Espere 2- 3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique con cuidado la temp.
Leche para bebé	100ml 200ml	300W	30-40 seg 50seg. 1 min	2-3	Revuelva, agite bien y vierta en una botella de vidrio esterilizado. Ponga al centro de la tornamesa. Cocine sin tapar. Agite bien y espere por lo menos 2 minutos. Antes de servir, agite bien y verifique cuidadosamente la temperatura.

Cómo Recalentar Líquidos y Alimentos

Para recalentar, use como pauta los niveles de potencia y tiempos de esta tabla.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, té, agua a temperatura ambiente)	150 ml (1taza) 250 ml (1tazón)	850W	1-1½ 1½-2	1-2	Vierta en una taza de cerámica y recaliente sin tapar. Ponga 1 taza (150 ml) o un tazón (250 ml) al centro de la tornamesa. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de espera.
Sopa (fría)	250g 450g	850W	2½-3 3½-4	2-3	Vierta en un plato hondo de cerámica. Cubra con tapa plástica. Revuelva después de recalentar y antes de servir.
Guiso (frío)	350g	600W	5½-6½	2-3	Póngalo en un plato hondo de cerámica. Cubra con tapa plástica. Revuelva bien al recalentar, antes de la espera y antes de servir.
Pasta con salsa (fría)	350g	600W	4½-5½	3	Ponga la pasta (spaghetti o tallerines) en un plato bajo de cerámica. Cubra con film adherente para microondas Revuelva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (fría)	350g	600W	5-6	3	Ponga la pasta rellena (ravioles, tortelini) en un plato hondo de cerámica. Cubra con tapa plástica. Revuelva bien al recalentar, antes de la espera y antes de servir.
Comida preparada (fría)	350g 450g	600W	5½-6½ 6½-7½	3	Ponga en una fuente de cerámica una comida de 2-3 componentes lista para servir. Cubra con film adherente.

Guía para Cocinar(continuación)

PARA DESCONGELAR

Las microondas son una forma excelente para descongelar alimentos congelados Las microondas descongelan suavemente los alimentos congelados en muy poco tiempo. Esto puede ser una gran ventaja cuando llegan visitas inesperadas.

Las aves congeladas deben descongelarse completamente antes de cocinarlas. Saque todas las amarras metálicas y la envoltura para que escurra el líquido.

Ponga el alimento congelado en una fuente, sin tapa. Délo vuelta, escurra todo el líquido y saque los interiores tan pronto como sea posible.
Revise el alimento ocasionalmente para comprobar que no esté caliente. Si las pates más pequeñas y delgadas del alimento congelado se empiezan a calentar, se pueden cubrir con pequeñas tiras de papel de aluminio al descongelar.

Si la superficie externa del ave se empieza a calentar, detenga el descongelamiento y espere 20 minutos antes de continuar.
Deje reposar el pescado, carnes y aves para terminar de descongelar. El tiempo de espera para terminar de descongelar variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la tabla que viene a continuación.

Sugerencia: Los alimentos planos se descongelan mejor que los gruesos, y las cantidades más pequeñas necesitan menos tiempo que las más grandes. Recuerde esto al congelar y descongelar.

Para descongelar alimentos a una temperatura de -18 a - 20°C, use la tabla siguiente como guía.

Los alimentos congelados se deberían descongelar con el nivel (180W, ⁑).

Alimento	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min.)	Instrucciones
Carne				
Molida de Vacuno	250g 500g	5½-6½ 13-14	10-20	Ponga la carne en un plato bajo de cerámica. Cubra las partes más delgadas con papel aluminio. Déla vuelta a la mitad del tiempo de descongelar.
Filetes de Cerdo	250g	6½-7½		
Aves				
Pollo trozado	500g (2unid.)	13½-14½	15-40	Ponga el pollo trozado con la piel hacia abajo; el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato bajo de cerámica. Cubra las partes más delgadas, como alas y extremos, con papel de aluminio. Délo vuelta a la mitad del tiempo de descong.
Pollo entero	950g	26-28		
Pescado				
En Fi letes	200g (2unid.) 400g (4unid.)	6-7 12-13	5-20	Ponga el pescado congelado en un plato bajo de cerámica. Ponga las partes más delgadas debajo de las más gruesas. Cubra los extremos con papel aluminio. Délo vuelta a la mitad del descongelamiento.
Frutas				
Berries	250g	5½-6½	5 - 10	Distribuya las frutas en una fuente de vidrio plana y redonda (de diámetro grande).
Pan				
Bo llosPan (50 g cada uno)	2unid. 4unid.	1½-2 3-3½	5 - 10	Distribuya los bollos en círculo o el pan horizontalmente sobre papel absorbente en medio de la tornamesa. Dé vuelta a la mitad del tiempo de descongelamiento.
Tostadas/ Sandwich	250g	4-4½		
Pan integral alemán	500g	9-11		

Guía para Cocinar(continuación)

E

SUGERENCIAS ESPECIALES

PARA DERRETIR MANTEQUILLA
Ponga 50 grs. de mantequilla en una fuente de vidrio pequeña y honda.Cubra con tapa plástica. Caliente por 30- 40 segundos a 850W, hasta que se derrita.

PARA DERRETIR CHOCOLATE
Ponga 100 grs. de chocolate en una fuente de vidrio pequeña y honda. Caliente durante 3- 5 minutos, usando 450W hasta que se derrita el chocolate. Revuelva una o dos veces mientras se derrite. Use guantes para el horno para sacarlo.

PARA DERRETIR MIEL CRISTALIZADA
Ponga 20 grs. de miel cristalizada en una fuente de vidrio pequeña y honda. Caliente por 20- 30 segundos usando 300 W, hasta que la miel se derrita.

PARA DERRETIR GELATINA
Ponga las hojas de gelatina seca (10 grs.) durante 5 minutos en agua fría. Ponga la gelatina escurrida en una fuente de pyrex pequeña. Caliente durante 1 minuto usando 300 W. Revuelva después de derretir.

PARA PREPARAR GLASEADO/ COBERTURA (PARA TORTAS Y PASTELES)
Mezcle el glaseado instantáneo (aproximadamente 14 grs.) con 40 grs. de azúcar y 250 ml de agua fría. Cocine destapado en una fuente de pyrex durante 3½ a 4½ minutos usando 850W hasta que esté transparente y r evuélvalo dos veces.

PARA PREPARAR MERMELADA
Ponga 600 grs. de frutas (por ejemplo fresas, moras mezcladas) en una fuente de pyrex de tamaño adecuado, con tapa. Agregue 300 grs. de azúcar y revuelva bien Cocine tapado durante 10- 12 minutos usando 850 W.
Revuelva varias veces durante la cocción. Vierta directamente en frascos pequeños de mermelada con tapa rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

PARA PREPARAR FLANES
Mezcle el flan en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del envase y revuelva bien. Use una fuente de pyrex de tamaño adecuado, con tapa. Cocine tapado durante 6½ a 7½ minutos usando 850 W.
Revuelva bien varias veces durante la cocción.

PARA TOSTAR ALMENDRAS LAMINADAS
Distribuya en orden 30 grs. de almendras laminadas en un plato mediano de cerámica. Revuelva varias veces mientras se tuestan durante 3½ a 4½ minutos usando 600W. Déjelas dentro del horno por 2- 3 minuto s. ¡Use guantes para sacarlas!

Cómo Limpiar el Horno Microondas

Las siguientes partes del horno microondas se deberían limpiar regularmente para evitar que se acumule n grasa y partículas de alimento:

- ***Superficies interiores y exteriores***
- ***Puerta y sellos de la puerta***
- ***Tornamesa y anillos del rodillo***

☛ **SIEMPRE** verifique que estén limpios los sellos de la puerta y que la puerta cierra adecuadamente.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua tibia jabonosa. Enjuague y seque.
2. Saque salpicaduras y manchas de las superficies interiores o del anillo del rodillo con un paño mojado en agua con jabón. Enjuague y seque.
3. Para soltar partículas de alimento endurecidas y eliminar olores, ponga una taza con jugo de limón diluido en la tornamesa y caliente diez minutos a la potencia máxima.
4. Lave el plato apto para lava- vajilla cuando sea necesario.

✉ **NO** derrame agua en los orificios de ventilación. **NUNCA** use productos abrasivos ni solventes químicos. Tenga especial cuidado cuando limpie los sellos de la puerta para asegurar que:

- No se acumulen partículas
- Impidan que la puerta se cierre correctamente

Cómo Guardar y Reparar el Horno Microondas

Se deberían tomar algunas simples precauciones para guardar o dar servicio técnico al horno microondas.

No se debe usar el horno si la puerta o los sellos de la puerta están dañados.

- ***Bisagra rota***
- ***Sellos deteriorados***
- ***Gabinete del horno deformado o doblado***

Sólo un técnico calificado especializado en microondas debería reparar el horno.

☛ **NUNCA** saque el gabinete exterior del horno. Si el horno tiene desperfectos y necesita servicio, o tiene dudas acerca de su estado:
- Desénchufelo del tomacorriente mural
- Póngase en contacto con el centro de servicio post- venta más cercano.

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y libre de polvo.
- **Razón:** El polvo y la humedad pueden afectar adversamente las piezas de accionamiento del horno.

✉ Este horno microondas no está destinado para uso comercial.

Especificaciones Técnicas

SAMSUNG se esfuerza siempre por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones de diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

Modelo	**M187BN**
Fuente de energía	220V ~ 50 Hz
Consumo de Energía	
Microondas	1250 W
Potencia de salida	100 W / 850 W (IEC-705)
Frecuencia de Operación	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(31)
Método de enfriamiento	Motor con ventilador de enfriamiento
Dimensiones (A x A x P)	
Externa	489 x 275 x 385 mm
Cavidad del horno	330 x 211 x 329 mm
Volumen	23 litros
Peso	
Neto	13.5 kg aproximadamente

Nota

Nota

SAMSUNG
ELECTRONICS